

-Dinner Course-

Sachi



※写真はイメージです

【Aperitif】

レモンのカクテル

【Amuse & Appetizer】

無花果と生ハムの最中仕立て
雲丹のフラン 総州古白鶏のフリット
マイクロハーブサラダ

【Hot appetizer】

サザエのブルゴーニュ風

【Soup】

玉蜀黍のビシソワーズ

【Poisson】

伊佐木のポワレ
～米茄子のロンデルを添えて～

【Viande】

国産牛ロース肉のロースト
二種の味

【Dessert】

ピーチメルバ

【Drink】

コーヒー又は紅茶

ラビスタ東京ベイ ロビー階 予約・お問い合わせ 内線 51番

営業時間17:00～21:00 L.O.20:00

※営業時間が変更になる場合がございます。

※仕入れ状況により一部内容が変更になる場合がございます。